

## POINT N°3

### QUESTION

**Cette année 2020, quelle quantité totale de nourriture consommons-nous à La Réunion ?**



### RÉPONSE d'OASIS RÉUNION

Selon notre estimation, la **quantité totale de nourriture consommée (aliments solides : boissons non comprises), sur une base moyenne de 1,6 kg/personne et par jour est, pour la totalité de la population (résidents et touristes extérieurs), par an en 2020, de l'ordre de :**

**500 000 tonnes en incluant le gaspillage (15% minimum)  
soit en moyenne 0,6 tonne par personne et par an  
(600 000 tonnes en 2030)**

La quantité en poids de nourriture consommée (ingérée) par individu et par jour est variable en fonction de plusieurs paramètres : personne sédentaire ou physiquement active, sinon très active, âge et sexe, conditions environnementales (température extérieure), types d'aliments (plus ou moins énergétiques...), état physiologique (en bonne santé, malade ou convalescent), etc.

Elle a cependant été évaluée sur des échantillons importants de population en **France métropolitaine** (données de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail : ANSES) et dans le monde (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture : FAO) pour aboutir à des valeurs moyennes ; ainsi :

**En moyenne, les enfants, jusqu'à 10 ans, consomment 1,6 kg d'aliments et de boissons par jour.**

**Cette quantité s'élève à 2,2 kg pour les adolescents âgés de 11 à 17 ans et à 2,9 kg pour les adultes de 18 à 79 ans.**

**Les boissons représentent plus de la moitié de cette ration journalière, et l'eau constitue la moitié des boissons consommées.**

<https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

## Qu'en est-il à La Réunion ?

- en reprenant les valeurs nationales : **1,6 - 2,2 – 2,9 kg** (enfants, adolescents, adultes)
- et en analysant les conditions locales susceptibles de modifier ces données nationales :

>>> climat tropical avec une température moyenne annuelle de l'ordre de 23,5°C sur la côte où vit la proportion la plus élevée de la population, température nettement plus élevée qu'en France métropolitaine (13,7°C en 2019).

<https://fr.climate-data.org/europe/france/la-reunion-718/>

<http://www.meteofrance.fr/climat-passe-et-futur/bilans-climatiques/bilan-2019/bilan-climatique-de-l-annee-2019>

*Les besoins énergétiques et donc alimentaires des personnes vivant à La Réunion pourraient probablement être moindres en moyenne que ceux des personnes vivant en France métropolitaine,*

du fait des conditions climatiques plus favorables (pas de dépenses d'énergie pour lutter contre le froid et, par effet naturel de régulation, réduction des besoins alimentaires énergétiques).

**Cependant** : afin de garder une *marge de sécurité* dans les estimations de consommation alimentaire de la population, nous prendrons comme valeurs des quantités d'aliments consommées (ingérées) par jour, les mêmes que celles établies pour la France métropolitaine :

**1,6 - 2,2 – 2,9 kg (enfants, adolescents entre 11 et 17 ans, adultes)**

Pour pratiquement 900 000 habitants en 2020, la consommation d'aliments effectivement ingérés (boissons comprises) par la population en 1 année peut donc être estimée à :

► **moins de 17 ans (enfants et adolescents)** : de l'ordre de 25% de la population soit

225 000 individus (dont 22 % de moins de 15 ans) consommant 1,6 à 2,2 kg/jour et en prenant alors une moyenne de 2kg/jour >

$2 \times 225\,000 \times 365 = 164\,250$  tonnes d'aliments/an (boissons comprises)

► **adolescents de plus de 17 ans et adultes**: 75% soit 750 000 individus consommant de l'ordre de 2,9 kg/jour >

$2,9 \times 750\,000 \times 365 = 714\,500$  tonnes d'aliments/an (boissons comprises)

**Au total nous arrivons donc à une estimation de l'ordre de :**

**878 750 Tonnes d'aliments/an (boissons comprises)**

**En respectant une marge de sécurité comme nous l'avons indiqué précédemment, la valeur de la consommation annuelle de la population réunionnaise en 2020 serait donc de l'ordre de :**

**900 000 tonnes d'aliments par an (boissons comprises)**

**Mais... Attention !**

## « Consommation alimentaire et gaspillage alimentaire »

**Pour 1 kg d'aliments présents dans l'assiette** et effectivement ingérés, **quelle quantité d'aliments** sous forme de produits alimentaires **a été achetée** par la famille, la collectivité, la personne individuelle ?

A la fois,

- parce que **une partie des produits achetés** qui se sont altérés du fait d'une **mauvaise conservation** est « jetée » avant utilisation culinaire et ingestion,
- mais aussi parce qu'**une partie des produits cuisinés n'est pas consommée** et est mise aux **déchets**,
- également parce que, en amont, **entre la production agricole elle-même et la distribution**,

son éventuelle **transformation** puis sa **vente au détail** une quantité non négligeable de ces **produits (invendus)** ne sera **pas consommée** par la population,

>>> **la quantité d'aliments ingérés rapportée à la production agricole alimentaire sera significativement inférieure.** De combien ?

Aucune évaluation quantitative n'a semble-t-il été officiellement publiée à la Réunion. En **France métropolitaine**, sur la base des études de l'ADEME, les évaluations sont de l'ordre de **155 kg/habitant/an**.

[https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres\\_5311079\\_4355770.html](https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres_5311079_4355770.html)

Comparé aux 2,9 kg d'aliments consommés par habitant/jour soit de l'ordre de 1 tonne/habitant/an, cela représente un **taux de gaspillage de 15,5%**.

*Si donc nous appliquons cette valeur à La Réunion,*  
*15% de 900 000 de Tonnes d'aliments représentent*  
**135 000 tonnes de produits alimentaires qui sont gaspillés par an**  
**et ajoutés à la consommation alimentaire annuelle de la population**  
**le total de produits alimentaires consommés**  
**(boissons comprises, ingérés plus gaspillés, boissons non comprises)**  
**s'élèverait au minimum à**  
**1 035 000 tonnes pour 900 000 habitants**

### Part des boissons dans l'alimentation

Elle est très **variable**, car **fonction de l'individu** (gabarit, âge, sexe, activité...), **de la ration alimentaire** (teneur en eau des aliments, densité, salinité...) et pour beaucoup **des conditions thermiques, d'humidité, de ventilation, environnantes**. En climat tropical, et en particulier en été, le besoin d'hydratation et donc la consommation de boisson est plus élevée. **À La Réunion, elle est très certainement en moyenne supérieure à 1,5 litre/jour et par personne.**

Dans la ration alimentaire quotidienne, la **part des boissons** est estimée en moyenne en **France métropolitaine à 50% de la masse d'aliments ingérée**.

<https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

Si à La Réunion, le volume de boisson consommé peut-être supérieur pour les raisons énoncées ci-dessus, il n'entraîne pas a priori de réduction de la quantité d'aliments ingérés quotidiennement par les personnes, le facteur déterminant de la prise alimentaire étant la densité énergétique de l'aliment.

En utilisant cette valeur de 50% dans nos estimations de consommation pondérale alimentaire locale, la **quantité d'aliments consommés (hors boissons)** serait donc de l'ordre de :

$$1\ 035\ 000\ \text{tonnes} * 50\% =$$

**517 500 tonnes de produits alimentaires consommés  
(ingérés et gaspillés) par an**

soit environ **0,6 tonne habitant et par an et 1,6 kg/personne/jour**

### Quelle consommation en 2030 ?

Pour une population qui pourrait atteindre le chiffre de **1 030 000 habitants en 2030 (touristes extérieurs inclus)**, le besoin de consommation, toute conditions égales, s'élèverait alors à :

$$1,6\ \text{kg} * 1\ 030\ 000\ \text{habitants} * 365\ \text{jours} =$$

**de l'ordre de 600 000 tonnes d'aliments (boissons non comprises)**

**Comment satisfaire à cette demande et comment l'adapter ?**

**Le Point n°4 posera cette question essentielle :  
Comment satisfaire à cette demande  
et comment l'adapter à notre potentiel optimal de production sur l'île ?**

**Le droit à une alimentation saine et durable  
est un droit reconnu par les Nations Unies : (art. 25 DUDH)**

« Le droit à une alimentation adéquate est réalisé lorsque chaque homme, chaque femme et chaque enfant, seul ou en communauté avec autrui, a accès à tout instant, physiquement et économiquement, à une alimentation adéquate ou aux moyens de se la procurer.»

« Le droit d'avoir un accès régulier, permanent et non restrictif, soit directement ou au moyen d'achats financiers, à une alimentation quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante **correspondant aux traditions culturelles du peuple auquel le consommateur appartient**, et qui lui procure une **vie physique et mentale, individuelle et collective, épanouissante et exempte de peur.**»



**Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture**



**OBJECTIFS  
DE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE**

**CONTACT OASIS RÉUNION : 0692 95 45 45 (9-12h) / 06 70 51 06 48 (12-19h)**